ESTD 2015

BROWAR VREST

TWORZYMY AUTORSKIE
PIWA WE WRZESZCZU

MENU SEZONOWE

PRZYSTAWKI

Carpaccio z buraka • gorgonzola • rukola • orzechy • oliwa cytrynowa — 34 zł

Frytki z karpia • sos romesco — 37 zł

Mezze (deska 2-3 os.) • hummus • sos romesco • chorizo • papryka padron • oliwki • tzatziki • cukinia • feta w ziołach • pita — 85 zł

ZUPA

Flaki wołowe • imbir • majeranek • pieczywo — 32 zł

DANIE GŁÓWNE

Pizza z kozim serem • pesto z jarmużu • pomidory • kozi ser • migdały • parmezan • pomidorki koktajlowe • czosnek • oliwa • przyprawy — 38 zł

Kanapka z policzkiem wołowym duszonym w piwie • marynowana kapusta • rzepa — 38 zł

Boczniaki z dynią • kremowy sos kokosowy • limonka • papryka • cukinia • cebula • soczewica — 45 zł

Kotlet schabowy smażony na smalcu • kapusta zasmażana • boczek • ziemniaki w łupinie — 47 zł

Pappardelle z borowikami • czosnek • cebula • białe wino • parmezan • świeże zioła — 49 zł

Tagliolini z krewetkami • sepia • pomidor malinowy • białe wino • chilli • czosnek • masło • świeże zioła — 54 zł

FRYTY

Fryty • chorizo • papryczki padron • sos romesco z pomidorów, orzechów i papryki • świeże zioła — 35 zł

Fryty • stek z siekanej wołowiny • sos serowy • kruszonka z boczku • pikle • świeże zioła — 42 zł

- danie wegańskie

Dla grup powyżej 10 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości całego zamówienia.